



La Cazelle
du Causse Comtal

Hiver



Le Chef **Serge Bousquet**, le chef Pâtissier **Philippe Lacombe**, notre responsable de la restauration **Marie-Line Garric** et toute leur équipe vous accueillent du lundi au vendredi dans le Restaurant La Cazelle.

Afin de s'adapter aux saisons, nos menus sont revus tous les trimestres et sont composés de produits **locaux et régionaux**

Boissons

Carte des cocktails

Carte des boissons

Carte des vins

Table

La carte

L'ardoise

Nos menus

Produits d'exception

Le caviar

La truite

Le ris d'agneau

Artiste

Alain Fabre

Vous êtes **végétarien** ou **végétalien**, ou souffrez d'**allergies alimentaires** ? Signalez le à notre personnel en salle pour que nous vous proposons des **plats sur mesure**.



Restaurant ouvert du lundi au vendredi,
midi et soir
Réservation en ligne, par e-mail ou par
téléphone

restaurant@caussecomtal.com

www.caussecomtal.com

05.65.74.90.98

Hôtel Causse Comtal – Route d'Espalion
12630 Montrozier – France



La *Cazelle*
du Causse Comtal

Carte des cocktails



Cocktails avec alcool

10 €

Blue Lagoon

Curaçao bleu, jus de citron vert, Vodka

~

Caipiroska

Sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Vodka

~

Daikiri

Sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Rhum blanc

~

Mai Tai

Grenadine, jus de citron vert, jus d'orange, jus d'ananas, Triple sec, Rhum blanc

~

Malibu Dream

Malibu, Grenadine, jus d'orange, Tequila

~

Margarita

Jus de citron vert, Tequila, Triple sec

~

Pina Colada

Jus d'ananas, Rhum blanc, Lait de coco

~

Planteur

Grenadine, jus de citron vert, jus d'orange, jus d'ananas, Rhum blanc

~

Sex Appeal

Malibu, jus de cranberry, Gin, Grenadine

~

Tequila Sunrise

Grenadine, Jus d'orange, Tequila

~

Ti'Punch

Sirop de sucre de canne, Rhum blanc, quartiers de citron vert

Cocktails signatures

12 €

Black Jack

Liqueur de café, jus de citron vert, Triple sec, Whisky

~

Blue Moon

Curaçao bleu, Gin, Jus d'ananas, Triple sec

~

Casablanca

Liqueur de café, Jus de citron vert, jus d'orange, vodka

~

White Lady

Gin, Jus de citron vert, Triple sec

~

La Cardabelle du Causse Comtal

Jus d'ananas, Armagnac, Cointreau, boule glacée au gingembre

Cocktails sans alcool

8 €

Bora Bora

Grenadine, jus de citron vert, fruit de la passion, ananas

~

Mon amour

Sirop de sucre de canne, jus de cranberry, pamplemousse, ananas

~

Rainbow Cooler

Grenadine, jus de citron vert, orange, fruit de la passion, ananas

~

Virgin Cosmo

Sirop de sucre de canne, cranberry, citron vert

~

Virgin Pina Colada

Jus d'orange, ananas, Lait de coco

Tous nos prix sont TTC – Service compris

Carte des
boissons

Carte des vins

Carte du
restaurant

Et aussi...

Toutes les semaines, découvrez et dégustez notre cocktail de la semaine ! N'hésitez pas à demander sa composition à notre personnel en salle.

Et pour encore plus de plaisir, demandez-nous un cocktail surprise ! Nous aurons à cœur de vous surprendre !



La Cazelle
du Causse Comtal

Carte des boissons



Apéritifs

Les régionaux

Gentiane d'Aubrac 4cl	Verre	4,50 €
Pastis des Homs 2cl		4,50 €
Ratafia blanc ou rouge (<i>apéritif à base de vin de Marcillac</i>) 4cl		4,50 €

Les classiques

Anisés (Ricard, Pastis 51) 2cl	Verre	3,90 €
Campari 8cl		4,50 €
Campari Orange 8cl		6,50 €
Coupe de champagne 10cl		8,50 €
Kir (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl		3,90 €
Kir pétillant (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl		6,50 €
Kir Royal (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl		8,50 €
Martini 8cl		4,50 €
Porto, Muscat, Suze 8cl		4,50 €

Sans Alcool

Les eaux minérales

	50cl	Litre
Vittel	3,50 €	4,90 €
San Pellegrino	3,50 €	4,90 €

Les sodas et jus de fruit

	Verre
Sirop à l'eau 25cl	1,90 €
Limonade artisanale (<i>nature, sureau</i>) 33cl	3,90 €
Diabolo 33cl	3,90 €
Coca-cola, Orangina, Ice-tea 33cl	3,90 €
Perrier, Schweppes 33cl	3,90 €
Jus de fruit 20cl	3,90 €

(Abricot, ACE, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate)

Boissons chaudes

	Tasse
Café expresso, Allongé, Déca	1,90 €
Double expresso	2,90 €
Thés & infusions	2,90 €
Chocolat chaud	2,90 €

Bières

Les pressions

	15cl	25cl	50cl
Affligem	2,90 €	4,90 €	7,90 €
Heineken	2,40 €	3,90 €	6,90 €
Leffe	2,90 €	4,90 €	7,90 €
Monaco, Panaché	2,40 €	3,90 €	6,90 €
Picon bière	2,80 €	4,50 €	7,90 €

Les bouteilles

	33cl
Bière de l'Aubrac (<i>Blanche, Blonde, Ambrée</i>)	4,90 €
Bière Kriek Lindemans	4,90 €

Whiskies

	Verre 4cl	Bouteille
Craggammore 12 ans	8,90 €	120 €
Dalwhinnie 15 ans	8,90 €	120 €
Glenkinchie 10 ans	8,90 €	120 €
J&B	7,00 €	60 €
Jack Daniels	7,90 €	80 €
Lagavulin 16 ans	8,90 €	120 €
Oban 14 ans	8,90 €	120 €
Talisker Port Ruighe	8,90 €	120 €
Whisky Coca 8 cl	8,50 €	—

Digestifs & Liqueurs

	Verre 4cl	Bouteille
Armagnac, Cognac, Calvados	8,90 €	120 €
Cointreau, Chartreuse	7,90 €	80 €
Eau de vie – (<i>Poire William's, Mirabelle, Prune</i>)	7,90 €	80 €
Get 27	7,00 €	60 €
Malibu, Manzanita, Passoa	7,00 €	60 €
Mentheuse, Salers Gentiane	7,90 €	80 €
Vodka, Gin, Tequila	8,90 €	120 €
Rhum blanc	7,00 €	60 €
Rhum Diplomatico	8,90 €	120 €

Tous nos prix sont TTC – Service compris

Carte
des
cocktails

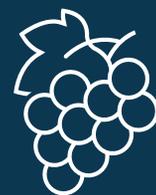
Cartes
des
boissons

Cartes
des vins

Carte du
restaurant

Produits
d'exception





Vins rouges

Côtes de Millau 	50cl	75cl
Barandelles AOP 2019	16 €	22 €
Cuvée Isaïe AOP 2019	—	29 €
Cuvée Louradou AOP 2019	—	39 €

Marcillac	50cl	75cl
Domaine Roquevert	—	26 €
Domaine du Mioula	19 €	22 €

Estaing	50cl	75cl
Cuvée Prestige	13 €	19 €
L'élégance Vigneronne	—	21 €
Saint-Jacques	—	22 €

Terrasse du Larzac	12cl	75cl
L'abreuvoir 2018 	4,80 €	32 €
Domaine Malavielle 	—	36 €
<i>Cuvée Alliance 2019</i>		



Vins blanc

Côte de Millau 	12cl	75cl
Barandelles AOP 2020	4,50 €	26 €
IGP Aveyron « <i>Entre vous et moi</i> »	7,50 €	39 €

Marcillac	50cl	75cl
Domaine du Mioula « <i>Terre Blanche</i> »	—	22 €

Estaing	50cl	75cl
Cuvée Amiral	—	19 €

Vins roses

Côtes de Millau 	50cl	75cl
Barandelles AOP 2019	16 €	22 €

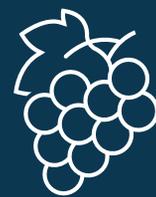
Marcillac	50cl	75cl
Domaine du Mioula « <i>Terre Rose</i> »	—	22 €

Estaing	50cl	75cl
Cuvée des Brumes	14 €	17 €

Petillant

Estaing	75cl
Fest'aing Brut	33 €

Tous nos prix sont TTC – Service compris



Vins rouges

Bordeaux	37,5cl	75cl
Médoc AOC		
<i>Château Noaillac</i>	18 €	31 €
Bourgogne	37,5cl	75cl
Santenay – Domaine Chapelle	–	53 €
Languedoc	37,5cl	75cl
Coteaux du Languedoc AOC		
<i>Château La Negly, cuvée de la Clape</i>	–	27 €
Faugère AOC - Domaine la Liquière	–	45 €
<i>Cuvée Cistus</i>		
Saint Chinian		
<i>Château Viranel</i>	16 €	26 €
Val de Loire	37,5cl	75cl
Bourgueil AOC		
<i>Domaine de la Chanteleuserie</i>	14 €	23 €
<i>Cuvée Alouettes</i>		
Vallée du Rhône	37,5cl	75cl
Crozes Hermitage AOC		
<i>Maison Ferraton</i>	–	42 €
<i>Cuvée la Matinière</i>		
Côtes du Rhône AOC		
<i>Terre de Galet</i>	14 €	–
Sud-ouest	37,5cl	75cl
Bergerac AOC		
<i>Château Tour des gendres</i> 	–	26 €
Gaillac AOC - Domaine du Moulin		
<i>Cuvée du Domaine</i>	–	18 €
<i>Cuvée Florentin</i>	–	49 €
Cahors AOC – Château Cantelauze		
<i>Cuvée n°2</i> 	–	25 €
<i>Cuvée Petite Robe du lot</i>	–	16 €

Vins roses

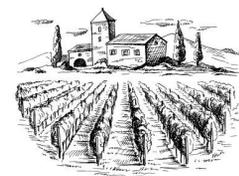
Languedoc	37,5cl	75cl
IGP Pays d'Oc Domaine Bébian		
<i>Les poupées roses</i>	–	20 €
Sud-ouest	37,5cl	75cl
Cahors AOC – Château Cantelauze		
<i>Cuvée Petite Robe du lot</i>	–	12 €
Gaillac AOC		
<i>Domaine du Moulin</i>	–	16 €

Vins Blancs

Val de Loire	37,5cl	75cl
Sancerre AOC – J. Reverdy et fils		
<i>Cuvée La Reine Blanche</i>	22 €	39 €
Sud-Ouest	37,5cl	75cl
Gaillac AOC		
<i>Domaine du Moulin</i>	–	24 €

Champagne

Champagne	37,5cl	75cl
Bricou brut AOC	–	48 €



Au pichet ou au verre	12cl	25cl	50cl
Rouge IGP Corbière	4 €	6,5 €	10 €
Rosé IGP Hérault	4 €	6,5 €	10 €
Blanc IGP Côte du Tarn	4 €	6,5 €	10 €

Tous nos prix sont TTC – Service compris

Vins de
l'Aveyron

Vins – Nos
grands
classiques

Carte des
cocktails

Carte des
boissons

Carte du
restaurant





Entrées

Ceviche de Cabillaud au Pomelos et Verveine, tuile noire au Sésame	12 €
Pâté en croûte et son Chutney du moment	12 €
Tartare de Canard, Pomme et coulis de Framboise Betterave	13 €
Trilogie autour de la Truite de l'Aubrac (Tartare, Mousse et Gravlax)	14 €
Variation de Foie Gras (Crème brûlée, Terrine et Poêlée)	16 €
Langoustine snackée au Combawa, vinaigrette de Mangue, Achard de légumes	18 €

Plats

Suprême de Poulet fermier label rouge au vinaigre, Pomme Vapeur et Choux vert au Lard	16 €
Filet de Lieu jaune, lit d'Épinards, purée de Fèves et Riz Pilaf, sauce acidulée	18 €
Souris d'Agneau braisée au Thym, mijoté de Mogettes de Vendée aux Carottes et Céleri	20 €
Risotto de Saint-Jacques, et son beurre de Corail	24€
Quasi de Veau du Ségala, crème du vieux Rodez, écrasé de Pomme de terre, vinaigrette de Noisette torréfié, trio de Légumes rôti à la bière d'Aubrac	27 €
Tournedos Rossini, pressé de Pommes de terre, Tomate rôtie	29 €

Fromages

Assiette de fromages <i>Thérondels, Roquefort, Chèvre & pavé de Cazelle</i>	7 €
---	-----

Desserts

Verrine de Pana Cotta aux Fruits rouges	8 €
Entremet gourmand Amandes & Café	9 €
Croquant Praliné Chocolat, coulis Caramel	9 €
Croustillant Passion, Framboise & Ananas	10 €
Tartelette Marron et ses tuiles Chocolat	11 €
Café ou Thé Gourmand et son trio de Mignardises	12 €
Cocktail Gourmand <i>Blackjack</i> (Whisky, liqueur de café, triple sec et jus de citron) ou autre cocktail , et son trio de Mignardises	17 €

Et aussi, nos produits d'exception, à l'Ardoise, cuisinés selon l'humeur du chef

*Le Caviar
La Truite
Le Ris d'agneau*

Tous nos prix sont TTC – Service compris

La Carte

L'ardoise

Nos menus

Produits d'exception

Vins et boissons



L'ardoise



La Cazelle
du Causse Comtal

Tous les jours, découvrez sur l'ardoise nos **suggestions** à ne pas rater

Selon arrivage...

Une ou deux **Entrées** du jour ou notre **Assiette de Charcuteries**
Un plat de **Viande** et/ou un plat de **Poisson**
Notre inimitable **Burger** du moment
Et enfin, un ou deux **Desserts** du jour

Prix indiqués sur l'ardoise.

Menus étapes

Pensés pour nos visiteurs en soirée étape (VRP et cadre commercial) et pour tous les gourmands, nos **menus étapes**, à confectionner soi-même à partir **des plats de l'ardoise**.

Entrée – Plat ou Plat – Dessert*	19 €
Entrée – Plat – Dessert**	25 €

* Compris dans la formule « soirée étape »

** Compris dans la formule « demi-pension »

Mais aussi...

Au gré des saisons, notre chef et son équipe vous proposent des **produits d'exception**, comme **le Caviar** à déguster **en apéritif ou en entrée**, **la Truite** de l'Aubrac ou le **Ris d'agneau**.

N'hésitez pas à demander les surprises du moment à notre équipe en salle.

Tous nos prix sont TTC – Service compris

La Carte

L'ardoise

Nos
menus

Produits
d'exception

Vins et
boissons



Nos menus



La Cazelle
du Causse Comtal

Menu Plaisir

Entrée
Plat
Dessert

35 €

Inclus dans la formule
soirée étape gourmande

Ceviche de Cabillaud au
Pomelos et Verveine, tuile
noire au Sésame
ou
Pâté en croûte et son
Chutney du moment
ou
Tartare de Canard, Pomme
et coulis de Framboise
Betterave

Souris d'Agneau braisée
au Thym, mijotée de
Mogettes de Vendée aux
Carottes et Céleri
ou
Suprême de Poulet
fermier label rouge au
vinaigre, Pomme Vapeur
et Choux vert au Lard
ou
Filet de Lieu jaune, lit
d'Épinards, purée de Fèves
et Riz Pilaf, sauce acidulée

Verrine de Pana Cotta
aux Fruits rouges
ou
Entremet gourmand
Amandes & Café
ou
Café ou Thé Gourmand

Escapade Gourmande

Entrée
Plat
Fromage
Dessert

45 €

Inclus dans la formule
soirée étape prestige

Trilogie autour de la Truite
de l'Aubrac
(Tartare, Mousse et
Gravlax
ou
Variation de Foie Gras
(Crème brûlée, Terrine et
Poêlée)
ou
Langoustine snackée au
Combawa, vinaigrette de
Mangue, Achard de
légumes (+ 2 €)

Quasi de Veau du Ségala,
crème du vieux Rodez,
écrasé de Pomme de
terre, vinaigrette de
Noisette torréfié, trio de
Légumes rôtis à la bière
d'Aubrac
ou
Risotto de Saint-Jacques,
et son beurre de Corail
ou
Tournedos Rossini, pressé
de Pommes de terre,
Tomate rôtie (+ 2 €)

Croquant Praliné
Chocolat, coulis Caramel
~
Croustillant Passion,
Framboise & Ananas
ou
Tartelette Marron et ses
tuiles Chocolat
ou
Café ou Thé gourmand

Menu enfant

15 €

Petite charcuterie
ou
½ Croque-monsieur

Escalope de volaille - Pâtes
ou
Steak - Frites

Brownie
ou
Mousse framboise

Tous nos prix sont TTC – Service compris

La Carte

L'ardoise

Nos
menus

Produits
d'exception

Vins et
boissons



Le Caviar



La Cazelle
du Causse Comtal

Nos produits
d'exception

Le caviar du Périgord Noir



CAVIAR
PERLE NOIRE®

CAVIAR FRANÇAIS - ARTISAN ÉLEVEUR

Partez à la découverte du caviar **Baerii**, produit dans les terres profondes du **Périgord**.

Profitez du plaisir de l'or noir en dégustant le caviar le plus apprécié par tous les gastronomes et amateurs de caviar.

Nous vous le proposons en **boîte de 20 grammes** à partager à l'apéritif ou en entrée, où en condiment dans des plats d'exceptions, proposés par notre chef à **l'ardoise**, au gré de ses humeurs.



Le caviar
L'impertinent
Perle Noire

49 €

Le caviar
Le classique
Perle Noire

59 €

La boîte de 20 grammes, à partager, en apéritif ou entrée, avec ses blinis maisons

Pour une ou deux personnes

Produit français et régional, le caviar « **Perle noir des Eyzies de Tayac** » se distingue par l'environnement exceptionnel de ses sites, par la qualité de ses élevages **d'esturgeons sibériens** et de ses fabrications.

Les bassins en circuit ouvert sont alimentés par des petits ruisseaux, Les Beunes, dont l'eau fraîche, claire et calcaire, est classée en **première catégorie piscicole**. Riche en minéraux notamment en calcium, elle permet d'éviter les goûts parasites et légèrement terreux. La température de l'eau permet également une maturation lente des esturgeons, assurant ainsi une **qualité d'œufs optimale**.

Cliquez sur ce bouton pour en découvrir plus sur notre caviar, en vidéo.



Le Caviar

La Truite

Le Ris
d'Agneau

La Carte

L'ardoise

Nos
menus

Produits
d'exception

Vins et
boissons



La Truite



La Cazelle

du Causse Comtal

Nos produits d'exception

La truite des monts d'Aubrac

Élevé à quelques dizaines de kilomètres de notre restaurant, sur le lac de **Saran**, dans une pisciculture 100% bio, **la truite des monts d'Aubrac** est un poisson unique, qui vous est proposé directement du producteur à l'assiette.

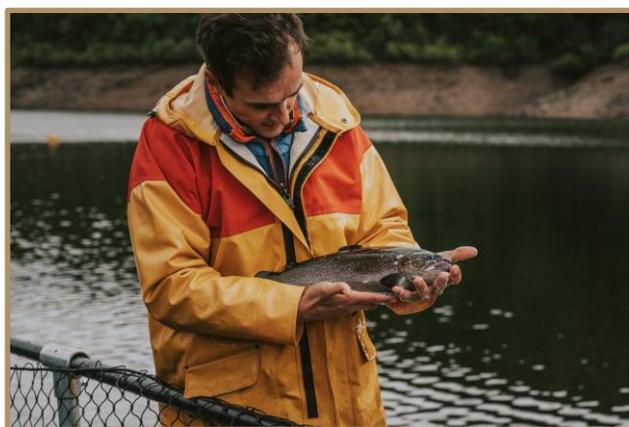
Notre chef la prépare aussi bien en entrée – en **tartare**, **carpaccio**, **mousse ou gravlax**, qu'en plat principal, selon ses envies du moment, à la carte ou à l'ardoise. N'attendez plus pour déguster un **poisson d'exception** !



Le choix du Bio



La truite des monts d'Aubrac est un produit certifié agriculture biologique. Nous vous assurons d'un produit local, non modifié génétiquement, élevé avec respect (densité de 25kg/m³) et nourri avec des ingrédients bios. C'est, pour tous les gastronomes, l'assurance de manger un produit sain et de qualité exceptionnelle.



Le Caviar

La Truite

Le Ris d'Agneau

La Carte

L'ardoise

Nos menus

Produits d'exception

Vins et boissons



Le Ris
d'Agneau



La Cazelle
du Causse Comtal

Nos produits
d'exception

Un produit **local**...
Un grand classique de la gastronomie et de la cuisine
Aveyronnaise...
Un met **rare** et prisé des **connaisseurs**...

En **persillade** ou au gré de l'**imagination** de notre chef,
découvrez ou redécouvrez
les ris d'agneau « à notre façon »,
proposés à l'ardoise de notre restaurant
« **La Cazelle** ».



Le Caviar

La Truite

Le Ris
d'Agneau

La Carte

L'ardoise

Nos
menus

Produits
d'exception

Vins et
boissons





La Cazelle
du Causse Comtal

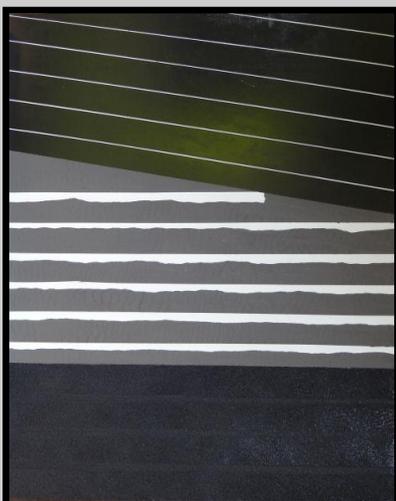
Artiste

Retrouver toutes les œuvres d'Alain Fabre sur <https://agriart.fr>



Alain Fabre

Né en 1950 à Montpellier, fils de viticulteur et éleveur, Alain Fabre a développé au gré de ses voyages une passion pour la terre, la photographie et la peinture. Sa patte graphique et son sens de l'esthétisme en ont fait un artiste incontournable de l'Aveyron. C'est avec une grande fierté que nous l'exposons à la Cazelle, dans notre salle de restaurant.



Une œuvre actuellement exposée à la Cazelle a retenu votre attention ?
Rapprochez-vous de notre personnel en salle afin que nous puissions vous mettre en relation avec l'artiste, en vue de son acquisition.



Restaurant ouvert du lundi au vendredi,
midi et soir
Réservation en ligne, par e-mail ou par
téléphone

restaurant@caussecomtal.com
www.caussecomtal.com
05.65.74.90.98

Hôtel Causse Comtal – Route d'Espalion
12630 Montrozier – France